

## Article

### Cerises aigres au Canada

par Adrienne Montgomery, Statistique Canada

3 avril 2009



Statistique  
Canada

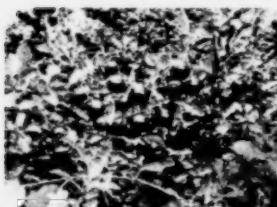
Statistics  
Canada

Canada



## Cerises aigres au Canada

par Adrienne Montgomery, Statistique Canada



*Cerises aigres SK Carmine Jewel.  
Photo : Dr Bob Bors, Université de  
la Saskatchewan*

Historiquement, il existe deux types de cerises : les cerises douces, qui peuvent être mangées tout juste après leur cueillette ou aux marchés des fermiers en été, et les cerises aigres, qui sont offertes dans une variété de formes transformées. Les cerises aigres (connues sous le nom de « tart cherries » aux États-Unis) sont nommées judicieusement par rapport aux cerises douces ordinaires. Les cerises aigres forment la majeure partie des produits transformés à base de cerises que nous consommons : garnitures pour tarte, cerises séchées, cerises en conserve, jus de cerises, etc. Comparativement aux cerises douces, elles

tendent à mieux conserver leur forme et leur texture à la cuisson qui adoucit leur acidité en un goût riche et sucré, ce qui en fait un fruit très apprécié pour les produits transformés à base de cerises.

Les phytogénéticiens canadiens travaillent depuis un certain temps à la création d'un troisième type de cerise qui combine les meilleurs caractères des cerises douces et des cerises aigres. Ces nouvelles variétés de cerises aigres, qui conviennent particulièrement aux régions plus froides du Canada, ont un goût sucré et une couleur vive qui diffèrent de ceux des cerises aigres classiques. Ces nouveaux cerisiers nains à fruits aigres possèdent de nombreux avantages, dont leur résistance au froid leur permettant de survivre aux hivers canadiens et leur petite taille qui rend la récolte facile et économique.

Le présent article met l'accent sur l'évolution de la cerise aigre au Canada. Même si la culture de la cerise douce s'accroît également au pays, ce fruit est considéré comme une marchandise distincte, puisqu'il s'agit d'un produit frais saisonnier cultivé dans des régions climatiques différentes de celles de la cerise aigre. (Voir « Cerises douces ».)

### Culture mondiale

En 2006, à l'échelle mondiale, 214 000 hectares au total auraient servi à la culture de cerises aigres dans 30 pays. La production mondiale de cerises aigres est relativement stable depuis les dix dernières années s'étant fixée à 1,1 million de tonnes en 2006 : un chiffre conforme à la production moyenne de 1997 à 2006. En règle générale, la Russie est le plus important producteur mondial de cerises aigres, avec une production moyenne de 177 600 tonnes entre 1997 et 2006, ou environ 16 % de la récolte totale mondiale.

**Tableau 1**  
**Production des cinq principaux pays producteurs de cerises aigres et du**  
**Canada, moyenne de 1997 à 2006**

Rang	Pays	production (tonnes)	pourcentage de la production mondiale
	Monde	1 103 869	100,0
1	Russie	177 600	16,1
2	Pologne	165 691	15,0
3	Ukraine	139 860	12,7
4	Turquie	121 050	11,0
5	États-Unis d'Amérique	114 599	10,4
23	Canada	5 844	0,5

**Source :** Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, *FAOStat*, 2006.



Planche botanique de la  
cerise aigre.

Ce sont les pionniers anglais qui ont apporté les cerises en Amérique du Nord. Plus particulièrement, les cerises aigres ont commencé à être cultivées dans la région des Grands lacs, où les cerisiers poussaient bien grâce aux conditions humides et tempérées.

Le Canada est traditionnellement un petit joueur sur le marché des cerises aigres, avec moins de 0,5 % de la production mondiale et se classant au 23<sup>e</sup> rang sur les 32 pays producteurs de cerises aigres en 2006. Le Canada est tout de même un importateur net, ayant exporté 3,7 millions de dollars de cerises aigres en 2007 et importé 14,3 millions de dollars de ce même produit. En termes de valeur,

plus de la moitié de nos exportations sont à destination des États-Unis et des quantités moins importantes, de la Russie et de l'Allemagne. Plus des trois quarts des cerises aigres sont importées des États-Unis, et de moindres quantités, de divers pays, dont la Pologne, la Bulgarie et l'Italie.

## Accroissement de la production de cerises aigres au Canada

Les cerises aigres sont produites principalement dans l'hémisphère Nord étant donné qu'elles sont relativement rustiques et peuvent donc être cultivées dans des régions où les

étés sont plus frais et les hivers plus froids que ceux supportés par les cerises douces. L'intérêt canadien de plus en plus marqué pour la création d'autres variétés de cerises aigres convenant mieux à notre climat et à notre capacité de production a contribué aux augmentations de la superficie déclarée lors du Recensement de l'agriculture de 2006, particulièrement dans les Prairies qui ne sont pas traditionnellement considérées comme des régions propices aux cultures fruitières.

Lors du Recensement de l'agriculture de 2006, les agriculteurs canadiens ont déclaré consacrer 1 225 hectares à la production de cerises aigres, ce qui représente une hausse de 11 % par rapport à 2001 (tableau 2). L'Ontario est traditionnellement le producteur principal de cerises aigres au Canada, représentant encore la plus grande superficie de terres consacrées à cette culture, soit 84 % de la superficie totale en cerises aigres du pays. En 2006, la superficie en cerises aigres de l'Ontario a été supérieure à celle des trois derniers recensements, mais moins importante que les superficies des années 1970 et 1980. La cerise Montmorency à chair rosée est la variété normalisée de cerise aigre cultivée à des fins commerciales en Ontario, tout comme plus de 95 % des cerises aigres sur le marché en Amérique du Nord.

Cela fait relativement peu de temps que les Prairies produisent des cerises aigres, et la superficie de culture est assez petite, même si cela change peu à peu. Le nombre d'exploitations ayant déclaré cultiver des cerises aigres dans les Prairies a plus que triplé au cours des dix dernières années, passant de 47 exploitations en 1996 à 155 en 2006. Pendant la même période, la superficie de culture de cerises aigres dans les trois provinces des Prairies est passée de 15 à 109 hectares.

## Variétés de cerises d'un pays froid : la douce histoire d'une cerise aigre

La recherche et le développement de variétés de cerises aigres pouvant être cultivées dans le climat froid du Canada ont été entamés dans les années 1940 lorsque le Dr Les Kerr d'Agriculture et Agroalimentaire Canada a entrepris le croisement de variétés de cerises. Il est ainsi parvenu à créer un cerisier connu sous le nom de cerisier buissonnant. Cette variété de cerisier était rustique, mais le fruit était très petit et extrêmement aigre.

Dans les années 1970, l'Université de la Saskatchewan a commencé à évaluer les cerisiers buissonnants des Siberian Botanical Gardens (jardins botaniques sibériens). Dans les années 1980, Rick Sawatzky et le Dr Cecil Stushnoff ont entrepris le croisement de variétés de cerisiers à fruits aigres provenant de l'Europe du Nord et des États-Unis avec des cerisiers sibériens et des cerisiers de Kerr. Il en a résulté de rustiques cerisiers hybrides nains produisant des fruits de grande qualité. Le premier cultivar a été créé en 1999. On le nomma SK Carmine Jewel en raison de sa chair rouge



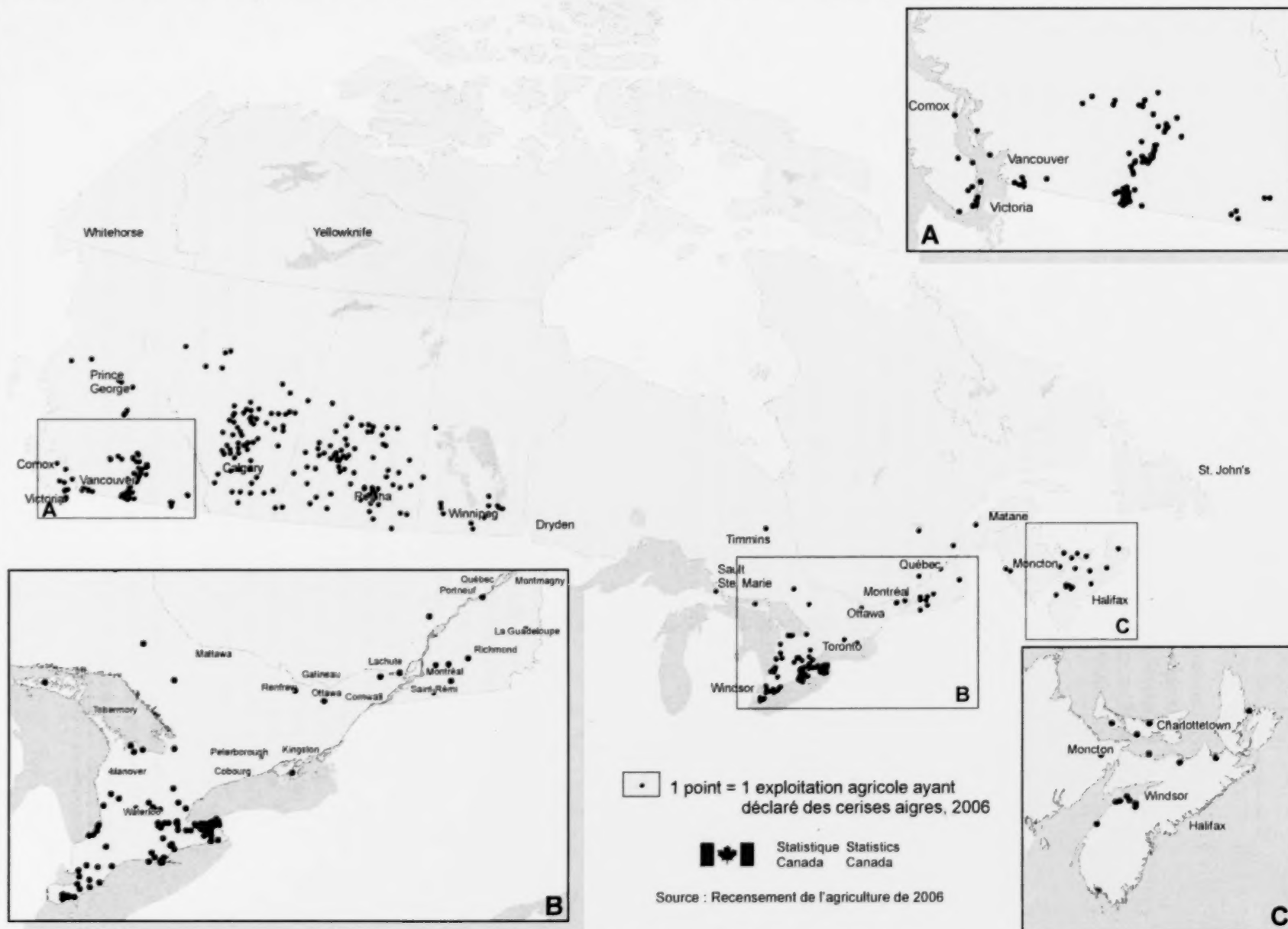
*Cerises aigres prêtes à la cueillette.  
Photo : Dr Bob Bors, Université de la  
Saskatchewan*

**Tableau 2****Superficie consacrée à la culture de cerises aigres et fermes déclarantes, années de recensement, 1971 à 2006**

Cerises aigres (productives et non-productives)	2006		2001		1996		1991		1986		1981		1971	
	fermes déclarantes	hectares	fermes déclarantes	hectares	fermes déclarantes	hectares	fermes déclarantes	hectares	fermes déclarantes	hectares	fermes déclarantes	hectares	fermes déclarantes	hectares
Canada	429	1 225	409	1 104	1 086	1 017	1 040	1 072	1 872	1 322	1 834	1 317	3 120	1 800
Terre-Neuve-et- Labrador	0	0	0	0	3	1	7	3	3	0	0	0	0	0
Île-du-Prince- Édouard	4	1	5	1	10	2	3	4	9	1	9	2	7	2
Nouvelle- Écosse	13	3	12	3	38	4	53	6	69	12	62	21	113	13
Nouveau- Brunswick	3	1	8	1	4	1	14	2	17	2	8	2	11	2
Québec	17	5	16	3	37	6	51	6	83	9	46	6	78	8
Ontario	132	1 030	198	936	569	836	596	872	1 174	1 114	1 259	1 126	2 165	1 603
Manitoba	13	6	7	1	14	1	3	2	8	0	17	3	16	4
Saskatchewan	75	65	41	21	11	4	5	0	14	1	19	4	18	2
Alberta	67	38	36	15	22	10	9	4	17	2	16	2	24	11
Colombie- Britannique	105	75	86	122	378	152	299	172	478	182	398	151	688	156

**Source :** Statistique Canada, Recensement de l'agriculture.**Carte 1 Fermes ayant déclaré des cerises aigres au Canada, 2006 (voir page suivante).**

# Carte 1 Fermes ayant déclaré des cerises aigres au Canada, 2006





foncé. C'est aussi en 1999 que le Dr Bob Bors devint le chef du programme. Avec l'aide de Rick Sawatzky, il améliora la qualité des croisements de cerisiers aigres, mit au point la technique de reproduction par culture tissulaire et entreprit une recherche qui conduisit à la conception d'un guide à l'intention des producteurs et à la création, en 2005, de la «Romance Series», qui comprend cinq nouvelles variétés de cerisiers nains.

Depuis, les phytogénéticiens de l'Université de la Saskatchewan ont produit de nombreuses variétés de cerisiers nains à fruits aigres, sélectionnés pour leur rusticité, leur petite taille et leurs cerises de grande qualité au goût aigre-doux prononcé devenu leur caractère déterminant. Alors que la plupart des cerises aigres reçoivent une cote entre 10 et 16 sur l'échelle de Brix, laquelle mesure la concentration en sucre selon le nombre de grammes de sucre dans 100 grammes de jus, les cerises de l'Université de la Saskatchewan ont reçu une cote de plus de 20. Cela n'est pas seulement attribuable à la sélection, mais aussi aux conditions climatiques : la combinaison de nuits longues et froides et de jours ensoleillés mène souvent à des fruits à teneur élevée en sucre.

Contrairement aux cerises aigres classiques, telle la cerise Montmorency, trop aigres au goût pour être appréciées à l'état frais par la plupart des gens, les variétés de cerises aigres canadiennes peuvent être commercialisées pour être consommées à l'état frais ou sous forme de conserves, de jus ou de produits congelés. La capacité de supporter des hivers au cours desquels la température peut descendre jusqu'à  $-40^{\circ}\text{C}$  dans les Prairies en fait aussi un bon choix pour un plus grand nombre de cultivateurs canadiens.

## Avantage mécanique

L'un des principaux avantages pour les cultivateurs réside dans le fait que les nouvelles variétés naines ont été créées pour être récoltées mécaniquement. Les petites cueilleuses de dessus de rangs utilisées pour cueillir les saskatoons et d'autres fruits d'arbustes peuvent être conduites directement au-dessus des rangées de cerisiers nains. En Saskatchewan, près des deux tiers des fermes qui ont déclaré cultiver des cerises aigres cultivaient aussi des saskatoons.



Cueilleuse mécanique. Photo :  
Dr Bob Bors, Université de la  
Saskatchewan

Les agriculteurs faisant la culture de variétés de cerisiers plus grands à fruits aigres comme le cerisier Montmorency ont recours à un processus plus complexe de cueillette mécanique. De l'équipement hydraulique spécialisé est requis pour secouer ces cerisiers, puis en retirer les cerises. C'est un équipement coûteux mais nécessaire étant donné que les branches sont trop épaisses pour être secouées à la main. En règle générale, les vergers de cerisiers doivent être assez importants pour justifier l'investissement dans l'équipement de cueillette.

La seule solution de rechange à la cueillette mécanique est d'embaucher des travailleurs pour cueillir à la main les cerises au moyen d'échelles. Dans une nation développée telle que le Canada, le coût élevé de la main d'œuvre peut ajouter un montant considérable aux



coûts de production. Il peut s'avérer particulièrement difficile de trouver de la main-d'œuvre aux fins de la culture de cerises, lesquelles demandent beaucoup d'eau en plus de devoir être cueillies au cours d'une période limitée. La possibilité de cultiver des cerises qui peuvent être cueillies de façon mécanique constitue un avantage inestimable pour les agriculteurs.

## Défis d'un secteur naissant

Alors que nous nous apprêtons à fêter les vingt ans des premières nouvelles cerises aigres de la Saskatchewan, l'industrie en est toujours à ses balbutiements. De quatre à six ans sont nécessaires avant que les cerisiers n'arrivent à maturité et ne produisent des fruits : les premiers ensemencements commerciaux viennent à peine d'atteindre leur plein rendement.

Jusqu'à maintenant, les agriculteurs cueillaient et dénoyaient leurs propres cerises et, pour la plupart, vendaient celles-ci à l'échelle locale. Les restaurants de la Saskatchewan ont commencé à mettre en vedette les cerises aigres en affichant sur leur menu, à titre de spécialité locale, des mets confectionnés avec celles-ci. De petites entreprises des Prairies mettent en vedette de la crème glacée, du vin et des chocolats aux cerises aigres ainsi que de nombreux produits à base de cerises aigres séchées.

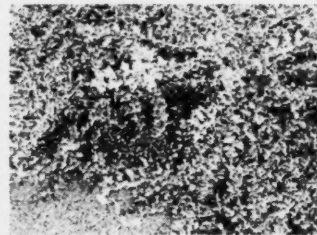
Quant aux producteurs, ils se préparent au jour où les niveaux de production prendront une réelle envolée. Au moment où la production totale excédera la demande locale, les producteurs et les groupes de marketing devront pouvoir garantir la quantité et la qualité nécessaires à la satisfaction des normes de marchés plus importants. Agir à titre de fournisseurs d'épicerie canadiennes et du marché d'exportation est une possibilité qui s'offre aux cultivateurs de cerises aigres des Prairies, dans la mesure où ils seront à même de répondre aux exigences de relations commerciales plus complexes.

## Cerise sur le gâteau

Les agriculteurs et les phytogénéticiens mènent des expériences avec de nouvelles cultures à l'intention des consommateurs canadiens et étrangers. Le partenariat entre les universités, les agriculteurs et les spécialistes du marketing ne pourra faire autrement qu'aider le Canada à bien se positionner dans les nouveaux marchés.

## Rouge et bleu

Les cerises aigres cultivées dans les Prairies sont en passe de continuer la tendance qu'illustre si bien la croissance du marché des bleuets. Les bleuets montrent le potentiel considérable de ces marchés à créneaux ainsi que l'appétit des consommateurs pour des fruits sains du Canada. La sélection ayant mené à la création



*Branches de SK Carmine Jewel chargées de fruits. Photo : Dr Bob Bors, Université de la Saskatchewan*

de ces cerises a permis d'assurer leur résistance à l'hiver en plus d'en faire les plus douces des cerises aigres. Leur petite taille fera en sorte que la cueillette demeure rentable et simple. Les cerises aigres montrent la nouvelle direction que prennent les agriculteurs et les phytogénéticiens afin que le Canada demeure un pays fruiticulteur concurrentiel.

## Pouce vert, fruit rouge



*Chercheur avec des cerises aigres.  
Photo : Dr Bob Bors, Université  
de la Saskatchewan*

Aimeriez-vous tenter de cultiver vos propres cerisiers nains à fruits aigres? Approprié à la culture dans la plupart des régions climatiques du Canada, le cerisier à fruits aigres est un arbuste attrayant pour haies ou ornementation. Vous pourrez également profiter d'un autre avantage, soit celui de pouvoir cueillir une grande quantité de magnifiques cerises au cours de l'été.

Vous devrez toutefois être patient : les cerisiers à fruits aigres ne produisent souvent jamais de fruits avant leur quatrième année et ne sont généralement considérés comme « productifs » qu'à leur septième année. Les cerisiers atteignent leur sommet de production entre la septième et la quinzième année, après

quoi la production diminue.

1. Commencez par planter le cerisier dans un sol bien drainé, dans un endroit protégé. Les cerisiers à fruits aigres s'autofécondent et peuvent pousser seuls, des abeilles ou d'autres pollinisateurs sont toutefois nécessaires pour transférer le pollen.
2. Laissez environ 25 pi<sup>2</sup> entre chaque cerisier.
3. Vous pouvez utiliser un engrais à arbres fruitiers au moment de planter le cerisier même si, selon les chercheurs et les pépinières, cela n'est pas nécessaire.
4. Arrosez bien le cerisier jusqu'à ce qu'il soit enraciné mais réduisez ou cessez l'arrosage à l'automne pour favoriser la dormance.
5. Au cours des premières étapes de croissance, arrachez les mauvaises herbes autour du cerisier pour aérer le sol. Laisser l'herbe pousser à la fin de l'été entre les rangées de cerisiers permet de créer un état de dormance. À mesure que le cerisier se développe, l'herbe qui pousse autour du tronc favorise une croissance plus profonde des racines.
6. Taillez le cerisier à la fin de l'hiver ou au début du printemps. Tailler le cerisier à la fin de l'été ou à l'automne favorise une croissance tardive qui risque d'endommager l'arbre fruitier au cours de l'hiver.
7. Même si le cerisier nain à fruits aigres ne semble pas avoir de nombreux problèmes associés aux ennemis des cultures, vérifiez s'il y a des pucerons. De plus gros animaux sauvages peuvent venir explorer le cerisier, tout particulièrement les jeunes pousses. Il n'est pas nécessaire de couvrir le cerisier d'un filet étant donné que les oiseaux semblent trouver les cerises trop aigres au goût.
8. Cueillez les cerises à la main si vous avez un seul cerisier ou dans le cas des plus petites variétés, secouez le tronc du cerisier pour faire tomber les baies sur une toile

placée dessous. Les dates de cueillette sont généralement de la fin juillet au début août. Plus vous retardez la cueillette des fruits, plus les fruits seront sucrés.

9. Lavez, dénoyautez et congelez les cerises immédiatement. Elles resteront fraîches pendant environ deux jours à la température de la pièce ou deux semaines à 0° C. Dénoyautez-les à l'aide d'un dénoyauteur pour cerises commun, puis congelez-les dans des sacs, préparez-les en conserve ou en jus ou transformez-les aux fins d'entreposage.

## Cerises douces



Planche botanique de la cerise douce.

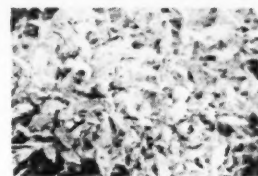
Les cerises douces, ou *Prunus avium*, sont les cerises fraîches généralement vendues dans les épiceries pendant l'été. Elles sont de vrais fruits saisonniers : leur durée de conservation est souvent de quelques jours seulement ou de deux semaines au maximum si elles sont conservées au réfrigérateur. Les deux tiers de la production de cerises douces sont vendus aux fins de consommation à l'état frais, alors que le dernier tiers de la production est transformé.

En 2006, il y avait 1 720 hectares consacrés à la production de cerises douces au Canada, ce qui correspond à une hausse de 25,6 % par rapport à 1 369 hectares en 2001. Au Canada, la plupart de la production de cerises douces a lieu en Colombie-Britannique, où on retrouvait 75 % des terres consacrées à ce type de production en 2006. C'est en Ontario que l'on retrouve une bonne partie du reste des terres consacrées à la production de cerises douces au Canada avec 384 hectares en 2006.

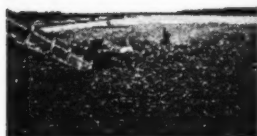
À l'échelle mondiale, la production de cerises douces a augmenté au cours des dix dernières années, même si cette production a varié au fil du temps en raison des conditions météorologiques, comme c'est le cas pour les cerises aigres. La demande de cerises douces fraîches continue d'augmenter au fur et à mesure que l'intérêt des consommateurs à l'égard de ses avantages pour la santé augmente. En 2006, 1 872 000 kilogrammes de cerises douces ont été produits en tout sur une surface récoltée de 341 000 hectares.

## Autres cultures canadiennes nouvelles et à venir...

En plus de la culture des cerises aigres, la croissance de cultures spécialisées, telles que les canneberges, les bleuets, les saskatoons et autres fruits, est bien entamée. Outre leur bon goût, les petits fruits et les fruits revêtent une grande valeur, car ils contiennent des antioxydants qui peuvent prévenir le cancer et les maladies cardiaques. On a démontré que les cerises aigres ont des niveaux d'antioxydants semblables à ceux du vin rouge.



Bleuets. Photo : Lynda Kemp



Récolte de canneberges.

Parmi les autres fruits cultivés spécialement dans les climats froids, on retrouve les pommes rustiques des Prairies, des raisins et des camerises. Ces dernières sont indigènes au Canada et on les décrit comme un croisement entre une groseille et un bleuet. Ces camerises étaient autrefois cultivées dans la région d'Hokkaido au Japon, où elles étaient utilisées dans les thés, les desserts et les pâtisseries.

Aujourd'hui, en raison de la perte des terres agricoles au profit de l'aménagement urbain, on ne retrouve plus de culture importante de ces petits fruits au Japon, et ce, même si les consommateurs japonais en sont toujours fervents.

